cremio

ES

Manual de Instrucciones

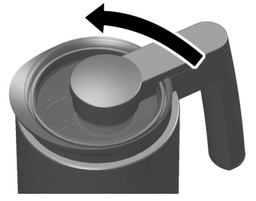
Version 2.3
01/2013

Melitta Europa
GmbH & Co. KG

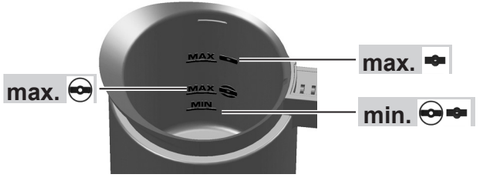
D-32372 Minden

A

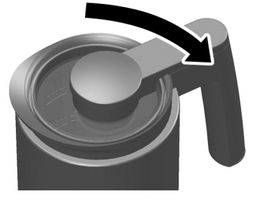
B



C



D



Estimado/a cliente:

Enorabuena, por la compra de un batidor de leche eléctrico Melitta® Cremio.

Es un placer saludar a un consumidor al que le gusta el café y la espuma de leche, un consumidor que sin duda sabrá disfrutar de nuestras variadas propuestas de café.

Con tu nuevo batidor de leche eléctrico Melitta® Cremio podrás disfrutar de momentos inolvidables. Tanto para bebidas frías como calientes, disfrutarás de tus cafés favoritos con todos los sentidos, concédete un capricho.

Para que con tus invitados puedas vivir experiencias agradables con Melitta® Cremio durante mucho tiempo, lee atentamente este manual de instrucciones y guardalo bien.

Para más información sobre el producto, puede contactar con nosotros a través de nuestro servicio de atención al cliente 916622767 o través de nuestra web *www.melitta.es*, donde encontraras consejos útiles y recetas que te inspirarán.

Te deseamos que pases grandes momentos con Melitta® Cremio!

Su equipo Melitta® Cremio

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Acerca de este manual de instrucciones

⚠ Advertencia:

Los textos con este símbolo contienen información sobre seguridad e indican posibles peligros de accidente o de lesiones.

Uso adecuado del aparato

El batidor de leche eléctrico Melitta® Cremio está diseñado exclusivamente para la preparación de espuma de leche caliente y fría, así como para calentar leche.

Este aparato está destinado al uso doméstico o a usos similares, como p.ej.: en cocinas para trabajadores en tiendas, oficinas y otros espacios de trabajo; en propiedades agrícolas; por clientes en hoteles y otro tipo de residencias; en pensiones.

Para utilizar adecuadamente el producto es importante:

- Leer atentamente, comprender y cumplir las indicaciones del manual de instrucciones.
- Cumplir las instrucciones de seguridad.
- Utilizar Melitta® Cremio respetando las indicaciones de funcionamiento descritas en las instrucciones.

Uso inadecuado

Cualquier uso de Melitta® Cremio distinto al descrito en el manual de instrucciones se considera innadecuado.

⚠ Advertencia:

Si utiliza el aparato indebidamente puede sufrir lesiones o quemaduras.

Indicación

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso inadecuado del aparato.

Instruciones generales de seguridad

Lea atentamente las siguientes instrucciones. Si no las lee puede poner en peligro su propia seguridad y la del aparato.

⚠ Advertencia:

- Guarde los siguientes objetos, entre otros, fuera del alcance de los niños: material de embalaje y piezas pequeñas.
- Todas las personas que utilicen el aparato deben haberse familiarizado primero con las instrucciones del manual y haber leído los posibles peligros existentes.
- Nunca deje que los niños utilicen el aparato sin vigilancia ni jueguen sin vigilancia cerca del mismo.
- Sólo debe utilizar el aparato cuando éste se encuentre en perfecto estado de funcionamiento.
- No sumerja el aparato en el agua.
- No realice modificaciones en el aparato, en sus componentes o en sus accesorios.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Nunca toque el interior del aparato mientras se encuentra en funcionamiento.
- Observe asimismo las instrucciones de seguridad de la página siguiente.

⚠ Advertencia:

- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades físicas psicológicas o sensoriales mermadas o falta de experiencia y conocimientos, si son supervisados por otra persona o sí ha recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser realizados por niños ni personas con capacidades físicas, psicológicas o sensoriales mermadas o falta de experiencia y conocimientos sin supervisión.
- Nunca toque las superficies calientes del aparato.
- Nunca intente reparar el aparato por cuenta propia. Si precisara cualquier reparación, diríjase exclusivamente al servicio técnico de Melitta® (916622767).

⚠ Advertencia:

Peligro de incendio y peligro de electrocución al conectar el aparato a una red eléctrica de características incompatibles o mediante conectores o cables de alimentación incorrectos ó dañados.

- Asegúrese de que el voltaje de la instalación eléctrica de su casa coincide con la tensión que figura en la placa de especificaciones del aparato.
- Asegúrese de que la toma de alimentación cumple la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica. En caso de duda, consulte a un electricista autorizado.
- Nunca utilice cables de alimentación dañados (aislamiento dañado, cables desprotegidos).
- En caso de que el cable de alimentación resulte dañado, éste solo deberá ser sustituido por el fabricante o por personal técnico autorizado.
- Utilice el aparato exclusivamente con la corriente de alimentación correspondiente.
- Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes ni en habitaciones húmedas.

Descripción del aparato

Leyenda de la ilustración A (ver la tapa)

N.º	Explicación
1	Tapa
2	Sellado
3	Varilla agitadora
4	Recipiente
5	Asa
6	Botón de operación: batir la leche en caliente & calentar la leche
7	Botón de operación: batir la leche en frío
8	Estación con cable de alimentación
9	Envoltura del cable
10	Espuma de leche (Cappuccino)
11	Espuma de leche (Latte Macchiato)
12	Accesorio para calentar leche

Puesta en marcha

- Lave el interior del aparato con cuidado colocándolo bajo el agua corriente (consulta la página 71).
- Antes de encender el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad (consulte la página 64-66).

Montaje

Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca.

Conexión

Conecte el cable de alimentación en el enchufe adecuado.

Preparación de especialidades de café y leche

Espuma de leche caliente	**Espuma de leche fría**	**Calentar leche**
Cantidad de llenado: 100 ml - 200 ml		Cantidad de llenado: 100 ml - 400 ml
Abra la tapa girándola en dirección opuesta a las agujas del reloj (**fig. B**) y extráigala tirando de ella hacia arriba.		
Llene la cantidad deseada de leche en el recipiente. Tenga presente la marca MIN y MAX del recipiente (**fig. C**).		
La leche batida se expande y rebosa al superarse la marca MAX.		
Ajuste el accesorio para la espuma de leche (**fig. A, N.º 10/11**) a la varilla agitadora		Ajuste el accesorio para leche (**fig. A, N.º 12**) a la varilla agitadora.
Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela en la dirección de las agujas del reloj (**fig. D**) hasta el tope. La tapa debe cerrarse hasta quedar pegada al asa.		
Pulse el botón (**fig. A, N.º 6**) si desea preparar espuma de leche caliente.	Pulse el botón (**fig. A, N.º 7**) si desea preparar espuma de leche fría.	Pulse el botón (**fig. A, N.º 6**).
La luz de control del botón correspondiente se ilumina. Comienza la preparación de la espuma de leche.		
La preparación se detendrá automáticamente. El motor se detendrá y la luz de control del botón se apagará.		
Gire la tapa en dirección opuesta a las agujas del reloj (**fig. B**) y extráigala tirando de ella hacia arriba.		
Vierta la espuma de leche en su taza o extraigala cuida dosamente con una cuchara, sin dañar el revestimiento antiadherente del interior del recipiente.		
Limpie Melitta® Cremio (consulte la página 71).		

Indicación

- Utilice leche fría (7-8 °C).
- Puede utilizar todos los tipos de leche (idenpendientemente de su nivel de grasa)Incluso la leche de soja se puede espumar perfectamente con Melitta® Cremio. Para obtener un resultado excelente a la hora de montar la leche, es preferible que la leche tenga un alto nivel de proteinas cuando mayor sea el nivel de proteinas mejor resultado se obtiene.
- Mantenga la tapa cerrada durante la preparación. Pulse el botón o nuevamente o retire el aparato de la estación para interrumpir manualmente la preparación.

Recetas

Cappuccino

- Use el elemento preparando la espuma de leche para un Cappuccino (**fig. A, N.º 10**) como explicado en la lista puesto arriba.
- Primero ponga el espresso en la tasa de cappuccino, después agriege la espuma de leche (ver página 69). Recomendamos una proporción de 1/3 espresso a 2/3 espuma de leche.

Latte Macchiato

- Use el elemento preparando la espuma de leche para un Latte Macchiato (**fig. A, N.º 11**) como explicado en la lista puesto arriba.
- Primero ponga la espuma de leche preparada (ver página 69) en el vaso de latte macchiato. Después agriege el espresso. Recomendamos una proportción de 2/3 leche y 1/3 espuma de leche con una tasa de espresso.

Limpieza y cuidado

- Lave el interior del aparato con cuidado colocándolo bajo el agua corriente. Limpie el aparato utilizando un lavavajillas común y un paño suave humedecido para no dañar el revestimiento antiadherente del recipiente. Al realizar esta operación, evite que el agua entre en contacto con los interuptores plateados del asa.
- Lave el accesorio correspondiente con cuidado colocándolo bajo el agua corriente.

(!) Precaución:

El motor se encuentra integrado en la tapa y puede resultar dañado si el agua penetra en él.

- Nunca limpie la tapa bajo el agua corriente.
- Nunca lave el aparato en el lavavajillas.

Nunca utilice objetos afilados o puntiagudos para extraer la espuma de la leche (puede causar daños a la capa).

Indicación

- Limpieza más fácil si limpia los dispositivos inmediatamente después de su uso.
- En caso de suciedad persistente utiliza el limpiador de leche PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES de Melitta®.(Dosificación: Llene 25 ml del limpiador de leche liquida de Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES en el batidor Cremio y añadir agua hasta 250 ml). Deje la mixtura de Melitta® Sistema Limpiador De Leche y agua haga su efecto y después saque la contaminación persistente con un trapo suave o una esponja.

Subsanar averías

Avería	Causa	Medida
Después de pulsar un botón (**fig. A, N.º 6**) la luz de control del botón parpadea trés veces.	La tapa no está correctamente cerrada.	Cierre la tapa correctamente. La tapa debe cerrarse hasta quedar pegada al asa.
	El aparato está sobrecalentado.	Espere hasta que el aparato se haya enfriado.
Después de pulsar un botón (**fig. A, N.º 7**) la luz de control del botón parpadea trés veces y luego se apaga sin que el aparato se encienda.	La tapa no está correctamente cerrada.	Cierre la tapa correctamente. La tapa debe cerrarse hasta quedar pegada al asa.
El aparato interrumpe el proceso antes de tiempo y la luz de control se apaga.	El recipiente está vacío o no está lleno hasta la cantidad mínima y el piloto de temperatura ha saltado.	Lave el aparato y espere hasta que se enfríe.
No hay espuma de leche.	No hay demasiada leche en el aparato de modo que el accesorio no toque la leche.	Llene el aparato hasta la marca min. con leche.
	Molinillo falsa	Use el molinillo para espumar (**fig. A, N.º 10/11**).

Avería	Causa	Medida
La espuma de leche rebosa del aparato.	El aparato rebosa.	Desconecte el enchufe de alimentación. Espere hasta que el aparato se haya enfriado y luego límpielo.
	Molinillo falsa	Ponga el molinillo correcto.
El aparato interrumpe el proceso y las luzes de control parpadean trés veces.	El motor está sobrecargado.	Por favor, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Diríjase al servicio técnico de Melitta® (0041 91 66 227 67) si no es posible reparar la avería aplicando las medidas que se mencionan aquí.

Eliminación

Elimine el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente utilizando los sistemas de recogida adecuados.

Términos de garantía

Para este aparato, además de las reclamaciones legales de garantía, a las cuales el usuario final tiene derecho en relación con el vendedor, si el aparato fue comprado a un representante autorizado debido a la competencia de su asesoramiento, otorgamos una garantía del fabricante bajo las siguientes condiciones:

1. El periodo de garantía comienza el día en que el producto fue vendido al usuario final. La garantía es de 24 meses. La fecha de compra del aparato debe ser verificada por un recibo de compra. El aparato fue diseñado y fabricado sólo para uso doméstico, éste no está concebido para un uso comercial.

2. Dentro del período de garantía corregiremos todos los defectos del aparato que estén basados en problemas de materiales o de producción, a través de la reparación o del reemplazo del aparato de acuerdo a nuestro criterio. Las partes que se reemplacen pasarán a ser propiedad de Melitta®.

3. Los defectos que hayan ocurrido debido a una conexión indebida, a una manipulación inadecuada, o a los intentos de reparación realizados por personas no autorizadas no están cubiertos por la garantía. Es obligación del usuario final la demostración de falta de causalidad en cuanto al defecto. Lo mismo se aplica para el hecho de no cumplir con las instrucciones de uso, cuidado y mantenimiento, así como para el uso de consumibles (por ej., agentes descalcificadores y de limpieza o filtros de agua) que no correspondan a las especificaciones originales. Las partes de uso (por ej., sellos y válvulas) y las partes frágiles como el vidrio quedan excluidas de la garantía.

4. Los certificados de garantía se procesan a través de los Servicios de Línea Directa para el respectivo país* (ver información más abajo).

5. Estas condiciones de vigencia de garantía se aplican para los aparatos que hayan sido adquiridos y utilizados en España u otros países de habla hispana. Si los aparatos son comprados en países extranjeros o llevados a países extranjeros, entonces la garantía será proporcionada como se especifica en las condiciones de garantía que aplican para esos países.

ES

Cofreso Ibérica S.A.U.
Apdo. Correos 1.082.
28108 Alcobendas (Madrid)

www.melitta.es

Número de atención técnica: 0041 91.662.27.67.

Horario: de 9:00-14:00